

# Bosna



## Zutaten für drei Personen:

3 Bratwürste  
3 größere Baguette-Brötchen  
oder Abschnitte, eventuell auch  
Seelen  
6 geh. EL rote Zwiebelwürfel  
5 EL Ketchup  
Paprikapulver  
Paprikapulver spanisch mit  
Rauchgeschmack  
Curry  
Petersilie (optional)  
Senf (zum Einstreichen der  
Brötchen)

1. Zwiebeln würfeln und in  
wenig Öl anschwitzen, mit  
etwas Zucker karamelli-  
sieren. Mit Ketchup,  
Paprikapulver und etwas  
Curry vermengen.  
Optional auch noch fein  
gehackte Petersilie  
untermengen.

2. Würstchen in neutralem  
Öl bei mittlerer Tempera-  
tur geduldig auf allen  
Seiten grillen oder braten.

3. Baguette-Brötchen  
aufschneiden und auf den  
Schnittseiten rösten. Mit  
Senf einstreichen,  
Würstchen einlegen und  
mit der Zwiebelmischung  
belegen.

4. Alternativ eine Curry-  
mayonnaise zubereiten  
und das ganze mit  
Röstzwiebeln belegen.  
Eventuell auch noch feine  
Streifen von der Essiggur-  
ke begeben.

## Hinweise:

Die Bosna ist ein in Öster-  
reich und in Deutschland im  
Raum Augsburg und  
Traunstein verbreitetes  
Gericht, das aus einer  
gewürzten Bratwurst  
besteht, die in einem  
aufgeschnittenen Weißbrot  
angeboten und mit Senf  
und Zwiebeln garniert wird.  
(Quelle: Wikipedia, Dezem-  
ber 2019)

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25  
min, kleine Gerichte, Wurst,  
österreichisch

Stand 15.01.2023